FAGOR's Commercial specialty cookware line includes:

- 15" paella pan
- 8" tapas pan set
- 8 qt. multipot
- Vegetable/asparagus steamer
- 4 cup egg poacher
- 4 cup multipan
- Double boiler with steamer insert

Other FAGOR Product Lines:

- High-quality Pressure Cookers
- European-style Major Appliances
- Portable Induction Cooktops

Visit www.fagoramerica.com to learn more!

Fagor America Inc. 2008
All Rights Reserved
PO Box 94
Lyndhurst, NJ 07071
www.fagoramerica.com
1-800-207-0806

FAGOR

multipot set

commercial specialty cookware

CONTENTS

Care and Maintenance **3**

Safety Instructions **3**

Steaming Vegetables **4**
Garlic Crab Legs & Steamed Corn 5

Using The Multipot As A Stock Pot **6**
San Francisco Style Cioppino 6

Using The Multipot For Cooking Pasta **7**

Pasta Recipes **8**
Pasta Primavera 8
Spinach & Garlic with Pasta 9
Curry & Citrus Pasta with Chicken 10
Egg Noodle Primavera 11
Pasta Stir-Fry with Peanut Sauce 12
Linguine with Scallops 13

Español **15**

Cuidado y Mantenimiento **15**

Instrucciones de Seguridad **15**

Verduras Cocidas al Vapor **16**
Patas de cangrejo con ajo y maíz hervido 17

Uso de la Olla Multiuso Como Simple Olla **18**
Cioppino al estilo San Francisco 18

Uso de la Olla Multiuso Para Cocinar Pasta **19**

Recetas de Pasta **20**
Pasta Primavera 20
Espinacas y ajo con pasta 21
Pasta con pollo al curry y cítricos 22
Fideos finos primavera 23
Pasta sofrita con salsa de cacahuetes 24
Lingüini con vieiras 25

Warranty **27**

MULTIPOT

Thank you for choosing Fagor America Specialty Cookware!

Fagor's Multipot Set is crafted from the finest brushed stainless steel with reinforced riveted handles. It has an aluminum sandwich bottom for even heat distribution, and it will work on all types of cooking surfaces: gas, electric, ceramic and even induction!*

Your new Multipot certainly lives up to its name. The multiple inserts convert the Multipot into a pasta pot with a built in strainer, a vegetable steamer with tray, or simply as a large stockpot. Soups, stews, fresh vegetables and pasta are all prepared with ease in this versatile and essential piece of cookware.

Care and Maintenance:

Do not use metal or sharp-edged utensils inside the cookware. They might scratch the surface.

Although this cookware is dishwasher safe, we recommend that you remove the unit from the dishwasher prior to the drying cycle and towel dry so that watermarks are not left on the surface.

Avoid sliding or dragging the pot over the glass surface of your ceramic or induction cooktop, as scratches may result.

This cookware is intended for household use only.

Safety Instructions:

- Never leave children unattended in the kitchen while food is cooking. Keep small children away from hot surfaces.
- Never leave an empty piece of cookware on a hot burner. An unattended, empty pot or pan on a hot burner can get extremely hot, which can cause personal injury and/or property damage.
- Never attempt to use this cookware in a microwave.
- We recommend you use pot holders to move the pan during or after cooking, as the handles might be hot.

** Fagor's Multipot Set is induction compatible; a perfect companion for it is the Fagor Portable Induction Cooktop. Induction cooktops are 50% faster than gas or electric stoves; they're more energy efficient for they use 90% of the energy produced, and also healthier!*

STEAMING VEGETABLES

What's the first step of steaming delicious veggies?

Begin by selecting what you will steam and then, prepare it.

Steps:

1. Choose which vegetables you will steam. Wash them, slice, dice and chop them into uniform bits and set them aside.
2. Heat your water to boiling. Add the dense vegetables (such as carrots) first into the steamer basket and cover.
3. When the vegetables have cooked, remove the steamer basket and enjoy!

How do I know how long to cook my vegetables?

You can generally tell when vegetables have been thoroughly steamed by their color. For leafy greens, the color will change to bright green, which indicates they're done. There are general guidelines below:

Asparagus	**10 minutes (Use fork to test for softness)**
Leafy Greens	**3 minutes or until bright green**
Green Beans	**10 minutes**
Potatoes	**30 minutes (Use fork to test for softness)**
Bean Sprouts	**3 minutes**
Yams	**20-25 minutes**
Beets	**25 minutes**

Tip: Using Both the Steamer and Pasta Basket Inserts in the Multipot at once.
There are many ways to cook an entire meal all at once in your Multipot. For instance, try steaming fresh clams, mussels, crab or lobster in the lower insert while at the same time steaming fresh vegetables in the top insert.

MULTIPOT RECIPES

Garlic Crab Legs & Steamed Corn

Ingredients:

3 1/2 pounds Alaskan king crab legs with shell
6 ears fresh corn
1 1/2 cups butter
3 teaspoons minced garlic
1/8 teaspoon crushed red pepper flakes
1 teaspoon Old Bay™ Seasoning, or to taste

Directions:

Bring a large amount of water to boil inside the Multipot. Place crab legs in the large steamer basket and add to the boiling water. At the same time, add the corn to the vegetable insert. Place inside the Multipot and cover with lid. Boil the crab legs until they are opaque and flaky. The crab may finish cooking before the corn, check the corn and crab every 5 minutes to see if they are finished cooking. When finished cooking, drain well.

In a large saucepan, melt butter or margarine, garlic, red pepper, and Old Bay™ seasoning. Stir in the crab and corn, and saute them for 5 to 10 minutes.

MULTIPOT RECIPES

Using The Multipot As A Stock Pot:

Remove both inserts and you now have a restaurant style 8 qt. stock pot. This pot is ideal for simmering soups and stocks, poaching poultry, cooking pasta, and making a big batch of chili. It is ideal for preparing enough for a larger family or entertaining a large group.

San Francisco Style Cioppino

1/4 cup olive oil or salad oil
1 large onion, chopped
2 cloves garlic, minced or pressed
1 large green bell pepper, seeded and chopped
1/3 cup chopped parsley
1 large can (15 oz.) tomato sauce
1 large can (28 oz.) tomatoes
1 cup dry red or white wine
1 bay leaf
1 teaspoon dry basil leaves
1/2 teaspoon dry oregano leaves
12 small hard-shell clams in shell, suitable for steaming, scrubbed
1 pound large shrimp (under 30 per lb.) shelled and deveined
2 cooked large Dungeness crabs (about 2 lbs. each). cleaned and cracked

Directions:

In the 8 qt pot, combine oil, onion, garlic, bell pepper and parsley. Cook over medium heat, stirring often, until onion is soft (about 5 mins.). Stir in tomato sauce, tomatoes (break up with a spoon) and their liquid, wine, bay leaf, basil and oregano. Bring to a boil. Reduce heat, cover, and simmer for 20 minutes.

Add clams, shrimp and crabs. Cover and simmer until clams pop open and shrimp are opaque when cut (about 20 more minutes). Ladle broth and shellfish into 6 large soup bowls. Makes 6 servings.

MULTIPOT RECIPES

Using The Multipot For Cooking Pasta:

For each 8 oz dry Pasta, bring 3 quarts (1qt=4 cups) of hot water to a rapid boil, covering the pot to speed up cooking time. It is important that there is plenty of room in the pot for the water to circulate freely to keep the pasta from sticking together.

Place the pasta in the tall pasta basket insert and lower into boiling water. Cover the pot with the glass lid until the water returns to a boil.

Once the water returns to a boil, uncover and cook the pasta according to the instructions on the box. (Different varieties of pasta cook for different lengths of time)

To test for doneness, take a piece of pasta out of the pot with a large spoon and take a bite. Most people prefer to eat pasta al dente, cooked through but still a bit chewy.

Remove pasta basket from water, do not rinse unless you are cooling it for a salad. Otherwise, serve immediately.

MULTIPOT RECIPES

PASTA RECIPES:

Pasta Primavera
(Serve with Bow Tie Pasta)

2 Tlbs. Olive Oil
1/4 cup leeks, white part only, finely chopped
1/2 cup finely diced carrots
2/3 cup finely diced yellow or green summer squash
3/4 cup diced red bell pepper
1/4 cup dry white wine
1 cup chicken broth
16 asparagus spears, ends removed, cut into 1 inch lengths
1/4 cup fresh basil, minced, or dill leaves
Grated Parmesan cheese

Directions:

Heat oil in pot. Add leeks and carrots, cook for 5 minutes, stir frequently until leeks are limp.

Add squash and red pepper and cook for 3 minutes. Add white wine, cover and simmer over low heat until vegetables start to soften, about 3 minutes. Add chicken broth and bring to a simmer over medium heat.

Add asparagus, cover with glass lid, simmer over medium heat 3-4 minutes. Add sauce and basil to pasta. Toss well. Serve immediately with grated Parmesan Cheese.

MULTIPOT RECIPES

Spinach & Garlic with Pasta

2 bunches (about 12 oz. Each) spinach, rinsed well and drained.
12 oz. Dry orecchiette ("little ears") pasta or route (wagon shaped wheels) pasta.
1/3 cup olive oil
6 cloves of garlic, minced
1/4 tsp Red Pepper flakes
1/2 cup grated Parmesan cheese

Directions:

Remove Stems from Spinach and discard. Chop leaves and set aside. Prepare pasta according to directions. Just before pasta is done, stir in spinach and cook just until water returns to a full boil. Remove pasta basket and drain.

While pasta is cooking, heat oil in skillet over medium heat. Stir in garlic and red pepper. Cook uncovered until garlic turns opaque, approx. 2 minutes. Add pasta and spinach to pan. Mix lightly using two spoons. Salt to taste. Serve with cheese.

30 Minutes Or Less Pasta Dinners

Curry & Citrus Pasta with Chicken

1 pound Elbow Macaroni, Medium Shells or other medium pasta shape, uncooked
12 oz. cooked chicken or turkey, cut into 1/2-inch pieces
1 20-oz. can pineapple chunks packed in water, drained
1/2 cup low-fat mayonnaise
2 tbsp. lemon juice
1/4 cup frozen orange juice concentrate, thawed
1 tbsp. curry powder
1 bunch scallions, sliced

Directions:

Prepare pasta according to package directions. While pasta is cooking, toss chicken and pineapple together in a large bowl.

In a medium bowl, stir together mayonnaise, lemon juice, orange juice concentrate and curry powder. When pasta is cooked, drain well and stir into fruit mixture. Stir dressing into pasta and fruit and mix well. Sprinkle with scallions and serve.

MULTIPOT RECIPES

Egg Noodle Primavera

12 oz. Medium Egg Noodles, uncooked
1 - 14 1/2-oz. can chicken broth
2 cups fresh asparagus, cut into 1-inch pieces (about 8 oz.)
1 cup thinly sliced carrots (about 2 medium carrots)
1 red bell pepper, cut into short, thin strips
1 cup shelled fresh peas or frozen baby peas or 1 cup fresh snow pea pods, cut in halves
2 tbsp. chopped fresh dill
2 tbsp. chopped fresh thyme
2 tbsp. chopped fresh mint
1/4 cup chopped fresh chives
3/4 cup grated Asiago or Parmesan cheese
Freshly ground black pepper

Directions:

Prepare noodles according to package directions. While noodles are cooking, bring chicken broth to a boil in a medium saucepan. Add asparagus, carrots and red bell pepper. Simmer vegetables uncovered 4 minutes. Stir in peas; continue cooking 3 to 4 minutes or until vegetables are tender-crisp.

When noodles are done, drain well and return to the pasta pot. Add broth and vegetables, herbs and chives. Cook over low heat, tossing gently until combined. Add 1/2 cup of the cheese; toss gently. Transfer to serving platter; sprinkle with remaining 1/4 cup cheese. Garnish with freshly ground black pepper.

Pasta Stir-Fry with Peanut Sauce

1 pound Linguine or Spaghetti, uncooked
1 tsp. vegetable oil
4 medium carrots, cut julienne
1/2 tsp. hot red pepper flakes
1 bunch scallions, sliced diagonally into 1/2-inch lengths
1 large cucumber, peeled, cut julienne

Sauce:
3 tbsp. smooth peanut butter
1/3 cup lime juice
1/4 cup low-sodium soy sauce
1/4 cup low-sodium, defatted chicken broth
Black pepper to taste

Directions:

Prepare pasta according to package directions; drain and transfer to a serving bowl. Warm one teaspoon vegetable oil in a large non-stick wok or skillet over high heat. Add the carrots and stir-fry for 2 to 3 minutes until tender. Add the red pepper flakes, cucumbers and scallions to the wok or skillet. Stir-fry for 2 minutes.

Add all the sauce ingredients to the wok or skillet. Season with pepper. Bring to a boil. Pour the vegetables over pasta. Toss well and serve immediately.

Linguine with Scallops

1 pound Linguine, Spaghetti or Thin Spaghetti, uncooked
1 green bell pepper, ribs and seeds removed, diced
1 medium onion, cut in half and thinly sliced
2 cloves garlic, minced
1 tsp. olive or vegetable oil
1 28-oz. can diced tomatoes or tomato wedges, drained
1/4 cup pitted and chopped black olives
1 tbsp. chopped fresh oregano (1 tsp. dried oregano)
1 pound small scallops
1/4 cup chopped fresh parsley
Coarsely ground black pepper

Directions:

Prepare pasta according to package directions. While pasta is cooking, saute green pepper, onion and garlic in oil in a large skillet over medium heat for 5 minutes or until the edges of the onion turn golden. Add tomatoes, olives and oregano; heat until simmering. Add scallops and simmer 3 to 4 minutes.

When pasta is done, drain well. Toss pasta with sauce. Add parsley. Sprinkle with pepper and serve immediately.

OLLA MULTIUSO

¡Gracias por elegir un producto de la línea comercial de Fagor!

Esta olla Multiuso está fabricada de acero inoxidable de alta calidad. Lleva un laminado de aluminio en la base para asegurar una distribución uniforme de calor y asas remachadas para mayor seguridad. Se puede utilizar en cualquier tipo de cocina: gas, eléctrica, vitrocerámica e incluso de inducción*.

Su nueva olla Multiuso ciertamente hace honor a su nombre. Los múltiples accesorios convierten a la olla Multiuso en una olla para cocer pasta con un escurridor incorporado, en un cestillo perforado para cocer vegetales o en una simple olla grande. Podrá preparar sopas, guisos, vegetales frescos y pastas con gran facilidad en esta pieza tan versátil y esencial.

Cuidado Y Mantenimiento:

No utilice utensilios de metal o con bordes cortantes en la olla; podría rayar el fondo.

Aunque se puede lavar en el lavavajillas, recomendamos sacar la olla antes del ciclo de secado y secarlo con un trapo para evitar que queden manchas de agua sobre la superficie.

Procure no arrastrar la olla sobre cocinas con superficie de cristal (Vitro o inducción) para evitar rayarlas.

Esta cacerola es para uso doméstico solamente.

Instrucciones De Seguridad:

- Nunca deje niños sin supervisión en la cocina cuando se esté cocinando. Mantenga a los niños lejos de las superficies calientes para evitar quemaduras.
- Nunca deje una olla vacía sobre el fuego. Una olla vacía sobre una fuente de calor puede llegar calentarse mucho, lo cual puede causar daños personales o materiales.
- Nunca utilice esta olla en el microondas.
- Recomendamos que use guantes o trapos para mover la olla después de cocinar; las asas pueden estar muy calientes.

** La olla Multiuso de Fagor es compatible con cocinas de Inducción; un complemento perfecto para esta olla Multiuso es la Placa de Inducción Portátil de Fagor. ¡Las cocinas de inducción son un 50% más rápidas que las de gas o eléctricas, mucho más eficientes energéticamente, y también más sanas!*

Verduras Cocidas al Vapor

¿Cuál es el primer paso para hacer deliciosos vegetales al vapor?

Empiece por seleccionar lo que va a cocinar al vapor y prepárelo.

Pasos:
Elija qué vegetales va a hacer al vapor. Lávelos y córtelos en trozos uniformes. Déjelos a un lado.

Caliente el agua hasta que hierva. Ponga primero los vegetales densos (como las zanahorias) en el cestillo perforado para cocer vegetales y cúbralo.

Cuando los vegetales se hayan cocinado, sáquelos del cestillo perforado para cocer y ¡disfrútelos!

¿Cómo sé cuánto tiempo necesito para cocinar los vegetales?

Generalmente, se puede decir cuándo están hechos completamente los vegetales por su color. Para los que tienen hojas verdes, el color cambiará a un verde más brillante, lo que indica que ya están hechos. A continuación se presentan unas pautas generales:

Espárragos	**10 minutos (usar un tenedor para comprobar que estén hechos)**
Hojas verdes	**3 minutos o hasta que estén verdes brillante**
Frijoles verdes	**10 minutos**
Papas	**30 minutos (usar un tenedor para comprobar que estén hechas)**
Brotes de frijoles	**3 minutos**
Camotes	**20-25 minutos**
Remolachas	**25 minutos**

Consejo: Uso al mismo tiempo del cestillo perforado para cocer vegetales y de la cesta de pasta en la olla Multiuso.
Hay muchas maneras de cocinar una comida completa en su olla Multiuso. Por ejemplo, intente cocer al vapor almejas, mejillones, cangrejos o langosta frescos en el accesorio inferior mientras se hacen verduras frescas al vapor en el accesorio superior.

RECETAS

Patas de cangrejo con ajo y maíz hervido

3 1/2 libras de patas de cangrejo rey de Alaska con caparazón
6 mazorcas de maíz
1 1/2 tazas de mantequilla
3 cucharaditas de ajo picado
1/8 de cucharadita de pimiento rojo triturado
1 cucharadita de sazón Old Bay™ o al gusto

Instrucciones:

Hierva una gran cantidad de agua en la olla Multiuso. Ponga las patas de cangrejo en el cestillo grande perforado y póngalo en el agua hirviendo. Al mismo tiempo, ponga el maíz en el accesorio de vegetales. Colóquelo dentro de la olla Multiuso y tápelo. Hierva las patas de cangrejo hasta que estén opacas y crujientes. Puede que el cangrejo se cocine antes que el maíz, por lo que debe revisar el maíz y el cangrejo cada 5 minutos para ver si están cocidos. Cuando termine de cocinarlos, escúrralos bien.

En una sartén grande, derrita mantequilla o margarina, y ponga ajo, pimientos rojos y el sazón Old Bay™. Meta el cangrejo y el maíz, y saltéelos durante 5 ó 10 minutos.

RECETAS

Uso de la Olla Multiuso Como Simple Olla:

Si saca los dos accesorios, se quedará con una olla de 8 cuartos como la de un restaurante. Esta olla es ideal para hacer a fuego lento sopas y caldos, cocer aves, cocinar pasta y hacer gran cantidad de chile. Es ideal para preparar suficiente comida para una familia grande o para dar fiestas multitudinarias.

Cioppino al estilo San Francisco

1/4 de taza de aceite de oliva o aceite de ensalada
1 cebolla grande picada
2 dientes de ajo picados o triturados
1 pimiento verde grande, sin semillas y picado
1/3 de taza de perejil picado
1 lata grande (15 onzas) de salsa de tomate
1 lata grande (28 onzas) de tomates
1 taza de vino tinto o blanco seco
1 hoja de laurel
1 cucharadita de hojas secas de albahaca
1/2 cucharadita de hojas secas de orégano
12 almejas pequeñas con concha, limpias, que se puedan poner al vapor
1 libra de camarones grandes (menos de 30) sin cáscaras y sin nervios
2 cangrejos Dungeness grandes cocidos (alrededor de 2 libras cada uno) limpios y cuarteado

Instrucciones:

En la olla de 8 cuartos combine el aceite, la cebolla, el ajo, el pimiento y el perejil. Cocínelo a fuego medio, revolviendo a menudo, hasta que la cebolla esté suave (unos 5 minutos). Eche la salsa de tomate, los tomates (partidos con una cuchara) y su líquido, el vino, el laurel, la albahaca y el orégano. Hiérvalo. Reduzca el fuego, cúbralo y cocínelo a fuego lento durante 20 minutos.

Añada las almejas, los camarones y los cangrejos. Cúbralo y cocine a fuego lento hasta que las almejas se abran y los camarones estén opacos al cortarlos (unos 20 minutos más). Con un cucharón sirva el caldo y el marisco en 6 tazones grandes de sopa. Da para 6 porciones.

Uso de la Olla Multiuso Para Cocinar Pasta:

Por cada 8 onzas de pasta seca, hierva 3 cuartos (1 cuarto = 4 tazas) de agua caliente, tape la olla para reducir el tiempo de cocción. Es importante que haya bastante espacio en la olla para que el agua circule libremente y evitar así que se pegue la pasta.

Coloque la pasta en el cestillo de pasta y póngala en el agua hirviendo. Tape la olla con la tapa de cristal hasta que el agua vuelva a hervir.

Una vez que el agua vuelva a hervir, destape la olla y cocine la pasta según las instrucciones de la caja. (El tiempo que tarda en cocinarse la pasta depende del tipo de pasta.)

Para probar si está hecha, saque una pieza de pasta de la olla con una cuchara larga y muérdala. La mayoría de la gente prefiere la pasta al dente, es decir, cocinada pero no muy blanda.

Saque el cestillo de pasta del agua, no la enjuague con agua fría a menos que vaya a hacer una ensalada. De lo contrario, sírvala inmediatamente.

Recetas de Pasta:

Pasta Primavera

(servir con pasta de lacitos)

2 cucharadas de aceite de oliva
1/4 de taza de puerro, sólo la parte blanca, picado fino
1/2 taza de zanahorias cortadas en cubitos
2/3 de taza de calabacín amarillo o verde cortado en cubitos
3/4 de taza de pimiento rojo cortado en cubitos
1/4 de taza de vino blanco seco
1 taza de caldo de pollo
16 espárragos, sin las bases, cortados en trozos de 1 pulgada
1/4 de taza de albahaca fresca, picada, u hojas de eneldo
queso rallado parmesano

Instrucciones:

Caliente el aceite en la olla. Añada los puerros y las zanahorias y cocínelo durante 5 minutos, revuelva frecuentemente hasta que los puerros estén blandos.

Agregue el calabacín y el pimiento rojo, y cocínelos durante 3 minutos. Añada el vino blanco, cúbralo y cocínelo a fuego lento hasta que los vegetales empiecen a ablandarse, unos 3 minutos. Añada el caldo de pollo y cocínelo a fuego medio.

Añada los espárragos, cúbralo con la tapa de cristal y cocínelo a fuego medio unos 3 ó 4 minutos. Añada la salsa y la albahaca a la pasta. Revuelva bien. Sirva inmediatamente con queso parmesano rallado.

Espinacas y ajo con pasta

2 manojos (unas 12 onzas cada uno) de espinacas, bien lavadas y escurridas
12 onzas de pasta orecchiette (orejitas) seca o pasta con forma de rueda
1/3 de taza de aceite de oliva
6 dientes de ajo picados
1/4 de cucharadita de tiras de pimiento rojo
1/2 taza de queso parmesano rallado

Instrucciones:

Quite los tallos a las espinacas y tírelos. Pique las hojas y sepárelas. Prepare la pasta según las instrucciones. Justo antes de que se haga la pasta, meta las espinacas y cocínelas sólo hasta que el agua vuelva a hervir. Saque la cesta de la pasta y escúrrala.

Mientras la pasta se cocina, caliente el aceite en una sartén a fuego medio. Añada el ajo y el pimiento rojo. Cocínelo sin tapar hasta que el ajo se vuelva opaco, aproximadamente 2 minutos. Añada la pasta y las espinacas a la sartén. Mezcle cuidadosamente usando dos cucharas. Ponga sal al gusto. Sirva con queso.

Cenas con Pasta en 30 Minutos o Menos

Pasta con pollo al curry y cítricos

1 libra de macarrones doblados, media concha u otra forma partida de pasta, sin cocinar
12 onzas de pollo o pavo cocinado y cortado en pedazos de 1/2 pulgada
1 lata de 20 onzas de piña troceada en agua, escurrida
1/2 taza de mayonesa baja en grasa
2 cucharaditas de jugo de limón
1/4 de taza de jugo de naranja congelado concentrado, derretido
1 cucharadita de polvo de curry
1 manojo de cebolletas, cortadas en rodajas

Instrucciones:

Prepare la pasta según las instrucciones del paquete. Mientras se cocina la pasta, mezcle el pollo y la piña en un tazón grande.

En un tazón mediano, mezcle la mayonesa, el jugo de limón, el jugo de naranja concentrado y el polvo de curry. Cuando la pasta esté hecha, escúrrala bien y añádala a la mezcla de frutas. Eche aderezo a la pasta y la fruta y revuélvalo bien. Espolvoree las cebolletas y sirva.

RECETAS

Fideos finos primavera

12 onzas de fideos finos sin cocinar
1 lata de 14 1/2 onzas de caldo de pollo
2 tazas de espárragos frescos, cortados en pedazos de 1 pulgada (unas 8 onzas)
1 taza de zanahorias cortadas en rodajas finas (unas 2 zanahorias medias)
1 pimiento rojo, cortado en tiras cortas y delgadas
1 taza de arvejas frescas sin cáscara o arvejas congeladas o 1 taza de arvejas o chícharos frescos con vaina, sin los hilos, cortadas a la mitad
2 cucharadas de eneldo fresco picado
2 cucharadas de tomillo fresca picado
2 cucharadas de hierbabuena fresca picada
1/4 taza de cebollino fresco picado
3/4 de taza de queso rallado Asiago o parmesano, dividido
pimienta negra molida fresca

Instrucciones:

Prepare los fideos según las instrucciones del paquete. Mientras se hacen los fideos, hierva el caldo de pollo en una olla tamaño medio. Añada los espárragos, las zanahorias y el pimiento. Cocine a fuego lento los vegetales sin tapar durante 4 minutos. Agregue las arvejas y siga cociendo durante 3 ó 4 minutos o hasta que los vegetales estén crujientes.

Cuando se hayan hecho los fideos, escúrralos y póngalos de nuevo en la olla de la pasta. Añada el caldo y los vegetales, las hierbas y los cebollinos. Cocínelo a fuego lento, removiéndolo lentamente hasta que se combine. Añada 1/2 taza de queso, remueva suavemente. Llévelo a un plato para servir; espolvoree el 1/4 de taza de queso rallado restante. Adorne con la pimienta negra fresca molida fresca.

Pasta sofrita con salsa de cacahuetes

1 libra de lingüini o espagueti, sin cocinar
1 cucharadita de aceite vegetal
4 zanahorias medianas, cortadas en tiras delgadas
1/2 cucharadita de pimienta roja picante molida
1 manojo de cebolletas, cortadas diagonalmente en trozos de 1/2 pulgada
1 pepino grande, pelado y cortado en tiras delgadas

Salsa:
3 cucharadas de mantequilla de cacahuete
1/3 de taza de jugo de lima
1/4 de taza de salsa de soya con bajo sodio
1/4 de taza de caldo de pollo con bajo sodio sin grasa
pimienta negra al gusto

Instrucciones:

Prepare la pasta según las instrucciones del paquete; escúrrala y póngala en un tazón para servir. Caliente a fuego alto una cucharada de aceite vegetal en un wok grande antiadherente o en una cacerola. Añada las zanahorias y sofríalas durante 2 ó 3 minutos hasta que estén blandas. Añada la pimienta roja, los pepinos y las cebolletas al wok o a la cacerola. Sofría removiendo durante 2 minutos.

Añada todos los ingredientes de la salsa al wok o a la cacerola. Sazónelo con pimienta. Hiérvalo. Ponga los vegetales sobre la pasta. Mezcle bien y sírvalo inmediatamente.

Lingüini con vieiras

1 libra de lingüini, espagueti o espaguetis finos, sin cocinar
1 pimiento verde, sin semillas ni laterales, cortado en cuadritos
1 cebolla mediana, cortada por la mitad y en rodajas finas
2 dientes de ajo, picados
1 cucharadita de aceite de oliva o vegetal
1 lata de 28 onzas de tomates cortados en cubitos o en rodajas, escurridos
1/4 taza de aceitunas negras sin caroso picadas
1 cucharada de orégano fresco picado (1 cucharadita de orégano seco)
1 libra de vieiras pequeñas
1/4 de taza de perejil fresco picado
pimienta negra molida gruesa

Instrucciones:

Prepare la pasta según las instrucciones del paquete. Mientras se hace la pasta, saltee el pimiento verde, la cebolla y el ajo en aceite en una sartén grande a fuego medio durante 5 minutos o hasta que los bordes de la cebolla estén dorados. Añada los tomates, aceitunas y orégano; caliéntelo a fuego lento. Añada las vieiras y cocine a fuego lento durante 3 ó 4 minutos.

Cuando la pasta esté hecha, escúrrala bien. Eche la salsa en la pasta. Agregue el perejil, espolvoree la pimienta y sirva inmediatamente.

LIMITED WARRANTY

This cookware is guaranteed to be free from defects in material and workmanship for a period of ONE YEAR from the date of purchase by the first user, provided that the unit is used in accordance with the use and care instructions supplied, and for household use only.

Excluded are all defects resulting from accident, damage suffered in transit, mis-use or negligence (including overheating and boiling dry), normal wear and tear such as scratches, dulling of the polish or staining, etc., and repairs or manipulations carried out by unauthorized or non qualified personnel.

If repairs become necessary during the warranty period, please return the unit, postage pre-paid to:

Fagor America, Inc.
Service Department
745 Gotham Parkway, Carlstadt, NJ 07072

After inspection to confirm that the claim satisfies the warranty conditions, the defective piece will, at the discretion of the manufacturer, be repaired or replaced free of charge.

This warranty is in lieu of all other warranties, representations expressed or implied and all other obligations or liabilities on our part. Incidental or consequential damages are excluded.

Some States do not allow exclusions or limitations on incidental or consequential damages on implied warranties so the above exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which vary from state to state.

For assistance not requiring return of the product itself, please contact our service department at **1-800-207-0806**

FAGOR AMERICA, INC.
WARRANTY REGISTRATION CARD

MR./MRS./MS.:_____

TELEPHONE:_____

ADDRESS: _____

DATE OF PURCHASE: _____

NAME OF DEALER: _____

NAME OF PRODUCT:_____

SIZE: _____

EMAIL:_____

NOTE: Please complete and mail this warranty registration card immediately to protect your warranty service. You can also register your product on-line at **www.fagoramerica.com**

Fagor America, Inc.
PO Box 94
Lyndhurst, NJ 07071